

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 03 février	Mardi, 04 février	Mercredi, 05 février	Jeudi, 06 février	Vendredi, 07 février
SOUP Gemüsebouillon mit Eierfäden	SOUP Steinpilzsuppe	SOUP Kartoffelsuppe	SOUP Kohlraben-Zucchetticremesuppe	SOUP Rindsbouillon mit Gemüswürfel
PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30
DAILY SPECIAL  Maispouardenbrust Teryaki-Marinade Sake-Sojasauce Jasminreis Pak Choi <i>env. 570 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY SPECIAL  Kalbsschulterbraten Morchelsauce Kartoffel-Lauch-Gratin <i>env. 661 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL  Mariniertes Saiblingfilet Süss-saures Gemüse Schwarzer Quinoa <i>env. 583 kcal / Fisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL  Tom Ga Gung Soup Kokosmilchsuppe mit Thailändischen Gewürzen Duftreis Asiatisches Gemüse mit Pilzen Crevettenspiess <i>env. 586 kcal / Fisch: Vietnam</i>	DAILY SPECIAL  Lammnierstück rosa gebratenen Pfefferminz-Sauce Pommes Dauphines <i>env. 664 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80
DAILY MENU 1 Tortelloni Tricolore mit Rindfleischfüllung Tomaten-Gemüsesauce Grana Padano <i>env. 926 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 1  Nasi Goreng Indisches Reisgericht mit Asiatischem Gemüse und Cocktail-Crevetten Sambal, Koriander und Limetten <i>env. 567 kcal / Fisch: Vietnam</i>	DAILY MENU 1 Hörnli BIO-Rindsgehacktes vom Uelihof Grana Padano Apfemus <i>env. 720 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 1  Beluga-Linsen-Tätschli Soja-Limetten-Dip Blattspinat Karotten mit Sesam <i>env. 342 kcal</i>	DAILY MENU 1  Pochiertes Dorschfilet Granatapfel-Dip Gerste mit Randen Blumenkohl <i>env. 412 kcal / Fisch: Nordwest Pazifik</i>
PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80
DAILY MENU 2  Szegediner Schweinsgulasch mit Sauerkraut Peterli-Salzkartoffeln <i>env. 529 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Gebratenes Trutenschnitzel mit Ei-Kräutermantel Spaghetti Peperonata <i>env. 664 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY MENU 2  Schweinsnierstück-Braten mit Senf-Thymian-Sauce Bramata-Polenta Gebackener Kohlrabi <i>env. 589 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Siedfleisch Meerrettich-Weisswein-Sauce Dampfkartoffeln Bouillon-Wurzelgemüse <i>env. 560 kcal / Fleisch: Rind, Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Pouletragout Estragonsauce Süsskartoffelstampf Blumenkohl <i>env. 554 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50
VEG BUFFET  Gebratene Schupfnudeln Mischpilz-Ragout Rotkraut mit Orangen Rosenkohl mit roten Zwiebeln Wurzelgemüse Geschmorte Aubergine Artischocken mit Frischkäse	VEG BUFFET  Panierte Kürbisschnitze Safranrisotto Thymian-Zucchetti Kurkuma-Schwarzswurzeln Gebackene Peperoni Blattspinat Salzkartoffeln	VEG BUFFET  Samosas Koriander-Parfümreis Chinakohl an Sojasauce Erbsen Auberginen Red Thai Curry Gemüseschnitzel Peperoni-Tomatensauce	VEG BUFFET  Mediterraner Tofu-Eintopf Gemüse-Quinoa Wintergemüse aus dem Ofen Cicorino rosso glasiert mit Orangensauce Lattich a la creme Süsskartoffeln Edamame mit Chinakohl süss-saures Gemüse	VEG BUFFET  Raclettekartoffeln Rahmspinat Kohlrabi Karotten mit Sesam Belugalinsen-Tätschli Garam Masala-Mascarpone-Dip
PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00
HOT BUFFET Dauradenfilet Paniertes Schweinschnitzel Reis / Spaghetti <i>Fisch: Türkei Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Semmelknödel Szegediner Schweinsgulasch Tortelloni Tricolore mit Rindfleischfüllung <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Truten-Piccata Nasi Goreng-Bällchen Kartoffel-Lauch-Gratin <i>Fleisch: Frankreich Fisch: Vietnam</i>	HOT BUFFET Schweinsnierstück Polenta Saiblingfilet <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Crevettenspiess Schweinebauch Kartoffel-Gemüse-Eintopf <i>Fisch: Vietnam Fleisch: Schweiz</i>
PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50
FRESH MARKET  Special Salad of the Day: Hörnlsalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Linsensalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Russischer Salat	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET  Special Salad of the Day: Quinoasalat

PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60
DESSERT Kokos-Griessflan mit Mangopüree oder Fruchtsalat	 DESSERT Mandelkuchen oder Fruchtsalat	 DESSERT Berliner oder Muffin oder Apfelstrudel oder Fruchtsalat	 DESSERT Veganes Schoggimousse oder Fruchtsalat	 DESSERT Schoggimousse oder Tiramisu oder Gipfelipudding oder Fruchtsalat
PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30

Daily Menu 1, Daily Menu 2, Daily Special, Veg Buffet und Hot Buffet: Suppe, Menusalat, Dessert, 1dl Fruchtsaft oder eine Frucht sind im Menüpreis inbegriffen. Suppen und Desserts können sich gegebenenfalls ändern.

Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 11.30 - 13.45 Uhr

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. / PART = Partnerfirmen, EXT = Externe Gäste